Pavês e Musses

Receitas

Índice

Pavês

11 Pavê com chocolate
7 Pavê com creme de nozes
9 Pavê cremoso de morango
16 Pavê crocante de uísque
12 Pavê de abacaxi
8 Pavê de abacaxi com coco
14 Pavê de abacaxi com doce de leite
13 Pavê de amendoim
14 Pavê de amora
11 Pavê de bombom
13 Pavê de cappuccino
15 Pavê de carolinas
15 Pavê de chocolate e frutas
17 Pavê de coco e maracujá
10 Pavê de creme de amendoim
7 Pavê de doce de abóbora com coco
20 Pavê de doce de leite com chocolate
8 Pavê de doce de leite especial
10 Pavê de frutas
19 Pavê de frutas vermelhas
24 Pavê delicado da Vovó
24 Pavê delícia de morango
16 Pavê de limão com suspiro
21 Pavê de limão e chocolate
22 Pavê de marmelada
22 Pavê de morango com chocolate
9 Pavê de wafer com chocolate
6 Pavê floresta branca
23 Pavê floresta negra
20 Pavê goiabada e iogurte
12 Pavê-musse de chocolate
21 Pavê napolitano de sorvete
18 Pavê-pão de mel
23 Pavê-pé de moleque
17 Pavê romeu e julieta
19 Pavê trufado com cereja
18 Pavezinho de bem-casado

Fichas para colecionar

26 Musse de queijo
27 Musse de ricota temperada
26 Musse de salaminho
26 Musse de salsicha
27 Musse de salsinha e salsão
27 Musse rápida de atum

Cozinhe e lucre

29 Pavê no potinho

Musses

45 Musse de morango escondido
32 Musse 3 chocolates
31 Musse de abacaxi e leite em pó
40 Musse de abacaxi e hortelã
41 Musse de açaí
34 Musse de banana
48 Musse de banana com canela e mel
35 Musse de brigadeiro com morango
35 Musse de castanha de caju
36 Musse de chocolate
36 Musse de chocolate branco com geleia de morango
37 Musse de chocolate branco com limão-siciliano
39 Musse de chocolate com avelã
42 Musse de chocolate com doce de leite
33 Musse de coco com calda de maracujá
38 Musse de coco com chocolate
38 Musse de doce de leite com coco
43 Musse de frutas vermelhas
37 Musse de gelatina colorida
43 Musse de iogurte
33 Musse de laranja com mamão e gengibre
34 Musse de leite condensado
48 Musse de limão
39 Musse de limão no copinho
40 Musse de maracujá com creme trufado
44 Musse de maracujá rápida
30 Musse de maracujá trufada
45 Musse de maria-mole
42 Musse de milho com chocolate
46 Musse de morango com ganache
47 Musse de nozes
46 Musse de paçoca
41 Musse de pêssego, manga e maracujá
31 Musse enformada de doce de leite
44 Musse napolitana
47 Musse romeu e julieta
32 Musse trufada com creme de avelã

Delícia em 3 versões

49 Minitorta-musse de maracujá
49 Torta-musse de abobrinha
49 Torta-musse de chocolate

Casa e cozinha

50 Fogão: dicas e conservação!

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Lucia Blandino Objetos: Acervo de produção

Pavê floresta branca

Tempo:1h (+4h de geladeira) • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 1 pacote de biscoito champanhe (150g)
- 200g de cereja em calda picada
- Chocolate branco derretido, cerejas e raspas de chocolate branco para decorar

Calda

- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de essência de baunilha

Creme

- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de leite
- 100g de chocolate branco picado
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 gemas
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Preparo:

Para o creme, coloque o leite condensado, o leite, o chocolate branco, a margarina e as gemas em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar. Desligue e misture com o creme de leite. Deixe amornar. Misture os ingredientes da calda e reserve. Para a montagem, forre uma fôrma de bolo inglês média com filme plástico e faça camadas de biscoito umedecido com a calda, de creme e de cerejas picadas. Repita as camadas até acabarem os ingredientes, terminando em biscoito. Cubra e leve à geladeira por 4 horas. Retire e desenforme em uma travessa. Decore a superfície com o chocolate branco derretido, fazendo fios. Decore com cerejas e raspas de chocolate branco. Sirva.

Fichas para colecionar

Musses salgadas da Palmirinha

Cozinhe e lucre

Gostosuras da Vovó para vender

"Se você se especializar na produção desses doces para festas, terá um ótimo faturamento!"

Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia/Colaborador Produção: Livia Badan - Jobz Fotografia Objetos: Acervo de Produção

CALCULE O PREÇO!

Custo total da receita	R$ 26,88
Valor sugerido para a venda:	R$ 2 (unidade)

✓ O custo da receita inclui apenas os gastos com os ingredientes. As embalagens e gastos com água, energia elétrica, gás de cozinha e sua mão de obra não estão incluídos. Porém, se você seguir a sugestão de preço, terá uma ótima margem de lucro, pois a receita rende 30 unidades. No entanto, calcule a margem que preferir para contemplar melhor os seus gastos e o potencial do seu produto.

Pavê no potinho

Tempo:45min (+2h de geladeira)
Rendimento: 30 unidades

Ingredientes:

- 1 e 1/2 pacote de biscoito maisena de chocolate (300g)
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de suco de limão (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 1 lata de creme de leite gelado sem soro
- 1 e 1/2 xícara (chá) de chantilly
- Raspas de casca de limão para decorar

Preparo:

Triture o biscoito no liquidificador, aos poucos, usando a tecla pulsar e reserve. Em uma tigela, misture o leite condensado e o suco de limão. até ficar homogêneo. Acrescente o creme de leite sem soro e misture até incorporar. Forre o fundo de copinhos de acrílico com biscoito triturado, cubra com o creme de limão e faça mais uma camada de biscoito. Cubra com uma camada de chantilly usando bico de confeitar e decore com raspas. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

TURBINE SUAS VENDAS!

✔ Uma das coisas mais importantes na produção de pavê no potinho para vender tem a ver com a qualidade dos ingredientes Não adianta querer economizar!

✔ Se você comprar ingredientes baratos demais, o resultado final pode ser desastroso.

✔ Fatores a serem observados no momento da compra dos potes: tamanho, vedação eficiente, resistência, formato, cores, tampas fáceis de abrir, possibilidade de decoração e colocação de adesivos.

✔ Tenha cuidado em deixar o ambiente sempre limpo e organizado. Os utensílios que serão utilizados também precisarão estar limpos e livres de resíduos de alimentos ou de qualquer outra coisa.

✔ Muitas festas de aniversários, casamentos e formaturas costumam solicitar a produção de uma grande quantidade de pavê no potinho.

✔ Graças à internet e redes sociais, vender doces se tornou um negócio ainda mais lucrativo. Com uma conta no Instagram e no Facebook, você tem a possibilidade de alcançar um número enorme de pessoas.

✔ Apresente seu produto de forma criativa e crie conteúdo de qualidade. Com o tempo, as pessoas começarão a se interessar pelo seu produto e você vai ganhar dinheiro.

Musse de maracujá trufada

Tempo:1h30 (+4h30min de geladeira) • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- Raspas de chocolate ao leite para decorar

Musse de maracujá

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 2 claras em neve

Musse de chocolate

- 300g de chocolate ao leite picado
- 100g de chocolate meio amargo
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 1 clara em neve

Calda

- Polpa de 1 maracujá
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 colher (chá) de amido de milho

Preparo:

Para a musse de maracujá, hidrate a gelatina na água e dissolva em banho-maria. Transfira para o liquidificador e bata com o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá por 1 minuto. Despeje em uma vasilha, misture as claras em neve e leve à geladeira por 30 minutos. Para a musse de chocolate, derreta o chocolate ao leite e o meio amargo, em banho-maria, e misture o creme de leite. Adicione a clara em neve e misture delicadamente com uma colher. Transfira a musse de maracujá para um refratário redondo médio e coloque colheradas da musse de chocolate. Com auxílio de um palito mescle levemente as duas musses. Leve à geladeira por 4 horas. Para a calda, em uma panela, misture os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo até levantar fervura. Deixe esfriar. Cubra a musse com a calda e decore com raspas. Sirva em seguida.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Lucia Blandi no Objetos: Acervo de produção

Delícia em 3 versões

Mais sabor e variedade na sua cozinha!

"Aprenda com a Vovó Palmirinha três maneira de preparar torta-musse, uma delicia que vai deixar todos com água na boca!"

Minitorta-musse de maracujá

Tempo:1h (+1h30 de geladeira)
Rendimento: 10 unidades

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 ovo
- 3/4 de xícara (chá) de margarina

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de suco de maracujá concentrado
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor incolor
- 3 colheres (sopa) de água

Cobertura

- Polpa de 1 maracujá
- 3 colheres (sopa) de água
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 2 xícaras (chá) de chantilly

Preparo:

Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, o ovo e a margarina até ficar homogêneo. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Abra a massa com o auxílio de um rolo e com um cortador redondo corte círculos grandes e forre forminhas caneladas individuais de aro removível. Leve ao forno alto (200º C), preaquecido, por 10 minutos. Deixe esfriar. Para o recheio, no liquidificador, bata o leite condensado, o suco de maracujá e o creme de leite. Acrescente a gelatina hidratada na água e dissolvida em banho-maria e bata no liquidificador. Distribua o recheio entre as massas. Leve à geladeira por 1 hora. Para a cobertura, em uma panela, leve ao fogo baixo a polpa, a água, o açúcar e o amido, mexendo até levantar fervura e engrossar levemente. Coloque o chantilly em um saco de confeitar com bico pitanga e decore as tortinhas desenformadas. Sobre o chantilly, decore com a cobertura fria e sirva.

Foto: Gisele Tesser/Colaboradora Produção: Gisele Tesser/Ângela Cardoso/Fernando Santos Objetos: Acervo de Produção

Torta-musse de abobrinha

Tempo:45min • Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 5 ovos
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 xícaras (chá) de abobrinha ralada
- 100g de queijo mussarela ralado
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de abobrinha em fatias finas

Preparo:

Bata no liquidificador o creme de leite, os ovos, o leite, o parmesão, a farinha, sal e pimenta até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela. Acrescente a abobrinha ralada, a mussarela e misture. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada, alisando para que fique uniforme. Distribua decorativamente as abobrinhas fatiadas e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Sirva.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos Objetos: L'oeil

Torta-musse de chocolate

Tempo:1h (+2h de geladeira)
Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de bolo sabor chocolate
- 5 colheres (sopa) de refrigerante de guaraná
- Raspas de chocolate ao leite e branco para decorar

Musse

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor
- 5 colheres (sopa) de água
- 300g de chocolate ao leite picado
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 clara
- 1 lata de creme de leite

Preparo:

Esmigalhe o bolo com as mãos e forre o fundo de uma fôrma de aro removível de 22cm de diâmetro, apertando com os dedos. Regue com o guaraná. Para a musse, em uma panela, hidrate a gelatina na água por 5 minutos. Leve ao fogo baixo para dissolver, sem deixar ferver. Derreta o chocolate, em banho-maria, com a manteiga e a gelatina hidratada. Retire do fogo e deixe amornar. Na batedeira ou com batedor manual, bata a clara em ponto de neve e misture ao creme de chocolate, junto com o creme de leite, delicadamente. Espalhe sobre o bolo e leve à geladeira por 2 horas ou até firmar. Decore com raspas de chocolate, desenforme e sirva.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral Objetos: Acervo de produção